La sicurezza, una buona abitudine

ATTENZIONE
Leggete attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Basse Tensioni) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni.

1. Questo apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato da una tettoia; è molto pericoloso lasciarlo esposto alla pioggia e ai temporali.
2. Deve essere usato soltanto da adulti ed esclusivamente per conservare e congelare i cibi, seguendo le istruzioni d'uso scritte in questo manuale.
3. Non toccate né manovrate mai l'apparecchio a piedi nudi o con le mani o piedi bagnati.
4. Sconsigliamo di ricorrere a prolunghe e prese multiple. Se il frigorifero è installato tra i mobili, controllate che il cavo non subisca piegature o compressioni pericolose.
5. Non tirate mai il cavo né il frigorifero per staccare la spina dalla presa a muro: è molto pericoloso.
6. Non toccate le parti interne raffreddanti soprattutto con le mani bagnate poiché potreste ustionarvi o ferirvi. Né mettere in bocca cubetti di ghiaccio appena estratti dal freezer poiché rischiate di ustionarvi.
7. Non fate né pulizia né manutenzione senza aver prima scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione; non basta, infatti, portare la manopola per la regolazione della temperatura sulla posizione ● per eliminare ogni contatto elettrico.
8. Prima di farvi ritirare il vecchio frigorifero, mettete fuori uso l'eventuale serratura per evitare che i bambini, giocando, possano rimanere chiusi dentro l'apparecchio.
9. In caso di guasto, prima di chiamare il servizio-assistenza, controllate al capitolo "C'è qualche problema?" per verificare se è possibile eliminare l'eventuale inconveniente. Non tentate di riparare il guasto, cercando di accedere alle parti interne.
10. In caso di danneggiamento, il cavo alimentazione di questo apparecchio deve essere sostituito obbligatoriamente dal nostro Servizio Assistenza Tecnica, essendo necessario l'uso di utensili specifici.

Installazione

Per garantire un buon funzionamento e un consumo contenuto di elettricità è importante che l'installazione sia eseguita correttamente.

L'aerazione

Il compressore ed il condensatore emettono calore e richiedono perciò una buona aerazione. Sono poco adatti ambienti con una non perfetta ventilazione. L'apparecchio va quindi installato in un ambiente servito da un'apertura (finestra o portafinestra) che assicuri il necessario ricambio dell'aria. E che non sia troppo umido.
Fare attenzione, durante l'installazione, a non coprire od ostruire le griglie che permettono la buona ventilazione dell'apparecchio.

Lontano dal calore

Evitare di posizionare l'apparecchio in un luogo direttamente esposto alla luce solare, accanto alla cucina elettrica o similari.

Collegamento elettrico e messa a terra

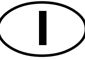
Prima di procedere al collegamento elettrico, controllate che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche, posta in basso a sinistra accanto alla verduriera, corrisponda a quella del vostro impianto di casa, e che la presa sia dotata di una regolare messa a terra, come prescrive la legge sulla sicurezza degli impianti 46/90. Se manca la messa a terra, la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità. Non usate prese multiple o adattatori.

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicata sulla targhetta caratteristiche posta in basso a sinistra accanto alla verduriera.

Prima di collegarlo elettricamente

Dopo il trasporto posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere almeno 3 ore prima di collegarlo alla presa, per consentire un corretto funzionamento.

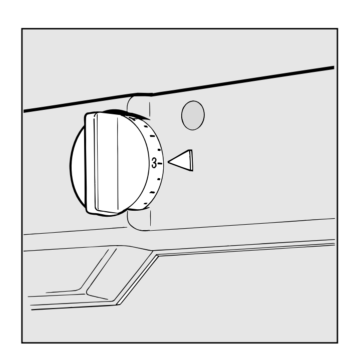


Visto da vicino



Manopola per la regolazione della temperatura

Questa manopola consente di regolare la temperatura dei due scomparti su diverse posizioni:



- ● il frigo è spento;
- **1** meno freddo;
- **5** più freddo



Balconcini estraibili portaoggetti



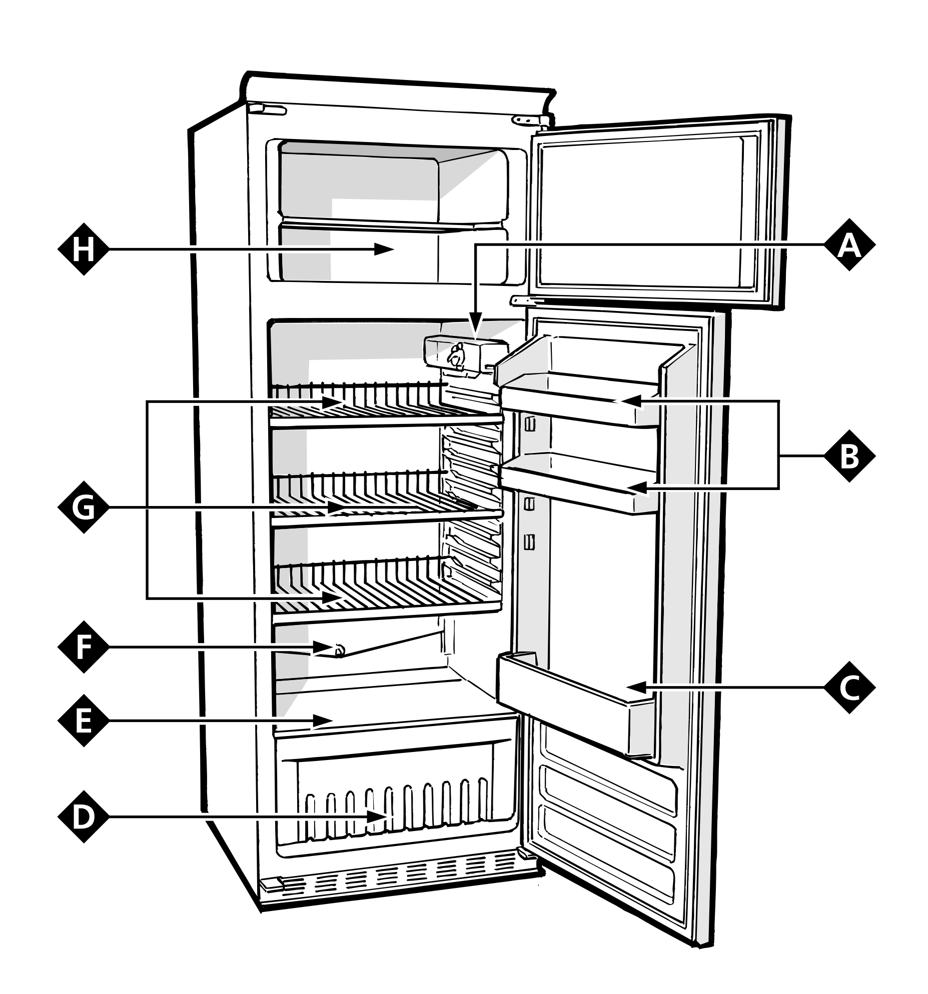
Balconcinoestraibile per bottiglie

D **Verduriera**

E **Convogliatore acqua di sbrinamento**

F **Ripiani estraibili e regolabili in altezza**

G **Scomparto per la conservazione di cibi surgelati, la congelazione dei cibi freschi e la produzione del ghiaccio**



Come avviare l'apparecchio

ATTENZIONE
Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere circa 3 ore prima di collegarlo alla presa di corrente per favorire un buon funzionamento.

Prima di mettere gli alimenti nel frigorifero o nel freezer pulite bene l'interno con acqua tiepida e bicarbonato.
Dopo aver collegato la spina alla presa di corrente accertarvi che la lampada di illuminazione sia accesa quindi ruotare la manopola per la regolazione della temperatura "**A**" sulla posizione "**3**" e dopo qualche ora potrete inserire i cibi freschi nel reparto frigo e quelli congelati nel freezer.

Come utilizzare al meglio il reparto frigorifero

La temperatura all'interno del reparto frigorifero si regola automaticamente in base alla posizione della manopola del termostato.
1 = meno freddo
5 = più freddo
Si consiglia, comunque, una posizione media

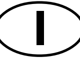
Per aumentare lo spazio e disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale.

Se si imposta la manopola su numeri alti, con notevoli quantitativi di cibi e con una temperatura ambiente elevata, l'apparecchio può funzionare di continuo favorendo la formazione di brina sulla parete posteriore raffreddante con conseguente aumento di consumo di energia elettrica.
Per ovviare a questo inconveniente è sufficiente spostare la manopola del termostato verso i numeri più bassi in modo da permettere all'apparecchio un regolare sbrinamento automatico.

Guida alla sistemazione e conservazione dei cibi nel reparto frigorifero

Cibo	**Tempo di conservazione**	**Disposizione nel frigo**
Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica)	2 o 3 giorni	Sopra la verduriera (zona più fredda)
Formaggi freschi	3 o 4 giorni	Sopra la verduriera (zona più fredda)
Uova	1 mese	Nell'apposito contenitore della controporta
Burro e margarine		Nel balconcino della controporta
Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento)	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Salumi crudi, pane in cassetta, cioccolata, pasticcini alla crema, pomodori, ecc.	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Bottiglie, latte, bibite, yogurt		Negli appositi balconcini della controporta
Frutta e verdura		Nella verduriera

Cosa non va in frigorifero
L'aglio (trasmette gli odori), la cipolla e i porri.
Le banane (anneriscono).
Gli agrumi (meglio al fresco, sul balcone).
Patate e tuberi (solo buio e niente umidità).



- All’interno del frigorifero l’aria circola in modo naturale e quella più fredda tende a scendere perché è più pesante. Ecco perché carne e formaggi devono essere posti sopra la verduriera.
- Seguite attentamente i nostri consigli sulla durata massima della conservazione: qualsiasi cibo, anche il più fresco, non rimane intatto molto a lungo.
- Contrariamente a quanto si crede, i cibi cotti non si mantengono più a lungo di quelli crudi.
- Non inserite i liquidi in recipienti scoperti perché provocherebbero l'aumento di umidità all'interno del frigorifero e di conseguenza la formazione di brina.
- Fate attenzione a non mettere contenitori (plastica, vetro), cibi ed altro a diretto contatto della parete refrigerante (quella posteriore). Ciò potrebbe danneggiare i cibi, far aumentare i consumi di energia e facilitare la formazione di condensa (sui cibi, contenitori, ecc.).

- Il reparto frigorifero è dotato di pratici ripiani estraibili (Fig. 1) e regolabili in altezza grazie alle apposite guide. Per questo è possibile inserire anche grandi contenitori e cibi di notevoli dimensioni.

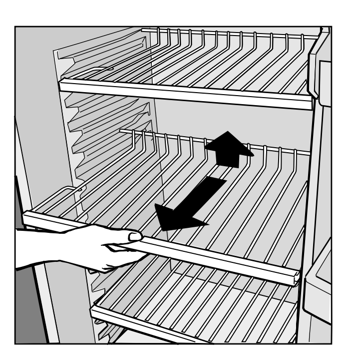


Fig. 1

Per congelare bene

- Per la preparazione dei cibi da congelare consultare un manuale specializzato.
- Un alimento scongelato, anche solo parzialmente, non deve mai essere ricongelato: lo dovete cuocere per consumarlo (entro 24 ore) oppure per ricongelarlo.
- Gli alimenti freschi da congelare non devono essere posti a contatto con quelli già congelati o surgelati ma vanno messi sopra la griglia del reparto freezer possibilmente a contatto delle pareti (laterali e posteriore). Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione.
- Durante la congelazione evitate di aprire la porta del freezer.
- La quantità massima giornaliera da congelare è indicata sulla targhetta caratteristiche posta a sinistra della verduriera.
- Per ottenere una congelazione e una successiva scongelazione ottimali è consigliabile dividere i cibi in piccole porzioni così si congeleranno rapidamente e in modo omogeneo. Sulle confezioni riportate le indicazioni sul contenuto e sulla data di congelamento.
- Non aprite la porta del freezer in caso di mancanza di corrente o di un guasto, ritarderete così l’aumento della temperatura al suo interno. In questo modo i surgelati e i congelati si conserveranno senza alterazioni per circa 9-14 ore.
- Non mettete nel freezer bottiglie piene: potrebbero rompersi poiché, gelandosi, tutti i liquidi aumentano di volume.
- Riempite le bacinelle dei cubetti di ghiaccio fino a circa 3/4 della loro altezza.
- Se per lungo tempo permane la temperatura ambiente più fredda di 14°C, non si raggiungono completamente le temperature necessarie per una lunga conservazione nel reparto freezer e il periodo di conservazione risulterà pertanto ridotto.

Consigli per risparmiare

- Installatelo bene
E cioè lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, in locale ben aerato e con le distanze indicate nel paragrafo "Installazione/L'aerazione".

- Il freddo giusto
Il troppo freddo fa aumentare i consumi

- Non riempitelo troppo
Per conservare bene i cibi il freddo deve circolare liberamente all'interno del frigorifero. Riempirlo troppo significa impedire questa circolazione facendo lavorare di continuo il compressore.

- A porte chiuse
Aprite il vostro frigorifero il meno possibile perché ogni volta che lo fate va via gran parte dell'aria fredda. Per ristabilire la temperatura il motore deve lavorare a lungo consumando molta energia.

- Occhio alle guarnizioni
Mantenetele efficienti e pulite in modo che aderiscano bene alle porte; solo così non lasceranno uscire nemmeno un po' di freddo.

- Niente cibi caldi
Una pentola calda messa nel frigorifero alza immediatamente la temperatura di diversi gradi, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di introdurla nel frigorifero.

- Brina nel freezer
Controllate lo spessore della brina sulle pareti del freezer ed effettuate subito lo sbrinamento se lo strato è diventato troppo spesso (Vedi più avanti "Come tenerlo in forma").

Guida all'utilizzo del reparto freezer

Carni e pesci

Tipo	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosto e bollito di manzo	Avvolto in foglio di alluminio	2 / 3	9 / 10	Non necessario
Agnello	Avvolto in foglio di alluminio	1 / 2	6	Non necessario
Arrosto di maiale	Avvolto in foglio di alluminio	1	6	Non necessario
Arrosto e bollito di vitello	Avvolto in foglio di alluminio	1	8	Non necessario
Bistecche e braciole di maiale	Ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	Ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Cartne macinata	In contenitori di alluminio ricoperti con politene	Freschissima	2	Lentamente in frigorifero
Cuore e fagato	In sacchetti di politene		3	Non necessario
Salsicce	In fogli di politene o alluminio		2	A seconda dell'uso
Polli e tacchini	Avvolti in fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Anatre e oche	In fogli di alluminio	1 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Anatre selvatiche, fagiani e pernici	In fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Conigli e lepri	In fogli di alluminio	3 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Cervo e capriolo	In fogli di alluminio o politene	5 / 6	9	Lentamente in frigorifero
Pesci grossi	In fogli di alluminio o politene		4 / 6	Lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	In buste di politene		2 / 3	Non necessario
Crostacei	In buste di politene		3 / 6	Non necessario
Molluschi	In contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	Lentamente in frigorifero
Pesci cotti	In fogli di alluminio o politene		12	In acqua calda
Pesci fritti	In sacchetti di politene		4 / 6	Direttamente in padella

Frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a pezzetti	2'	In contenitori, ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Albicocche, pesche, ciliege e prugne	Snocciolare e pelare	1' / 2'	In contenitori, ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Fragole, more e mirtilli	Pulire, lavare e lasciare asciugare		In contenitori, ricoperti di zucchero	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Frutta cotta	Tagliare, cuocere e passare		In contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	Lentamente in frigorifero
Succhi di frutta	Lavare, tagliare e schiacciare		In contenitori, zucchero a piacere	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Cavolfiori	Spezzare e scottare in acqua e succo di limone	2'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Cavolo e cavolini	Pulire e lavare (spezzettare)	1' / 2'	In sacchetti di politene	10 / 12	A temperatura ambiente
Piselli	Sbucciare e lavare	2'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	2	In sacchetti di politene	10 / 12	Non necessario
Carote, peperoni e rape	Tagliare e fette, pelare, lavare	3' / 4'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Funghi e asparagi	Lavare e tagliare	3' / 4'	In sacchetti o contenitori	6	A temperatura ambiente
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'	In sacchetti di politene	12	A temperatura ambiente
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'	In sacchetti in piccole porzioni	6 / 7	A temperatura ambiente
Cibi vari	**Preparazione**	**Scottatura**	**Confezionamento**	**Conservazione (mesi)**	**Scongelamento**
Pane			In sacchetti di politene	4	A temperatura ambiente e nel forno
Torte			In fogli di politene	6	A temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
Panna			In contenitori di plastica	6	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Burro			Nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	In frigorifero
Cibi cotti, minestrone			Suddiviso in contenitori di plastica o di vetro	3 / 6	A temperatura ambiente e in acqua calda
Uova			Congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	A temperatura ambiente o nel frigorifero

Come tenerlo in forma

Sbrinamento

Fare attenzione a non usare dispositivi meccanici o altri utensili per accelerare il processo di sbrinamento, oltre a quelli raccomandati dal costruttore.

Come sbrinare il reparto frigorifero.
Questo apparecchio ha lo sbrinamento automatico e l'acqua viene convogliata verso la parte posteriore da un apposito scarico (fig. 2) dove il calore prodotto dal compressore la fa evaporare. L'unico intervento che dovete fare periodicamente consiste nel pulire il foro di scarico che si trova dietro le verduriere affinché l'acqua passi regolarmente.

Come sbrinare il reparto freezer
- Eliminate ogni tanto la brina con l'apposito raschietto in dotazione (niente coltelli od oggetti metallici).
- Se la brina ha superato i 5 mm bisogna fare lo sbrinamento.

Procedete così: posizionare la manopola per la regolazione delle temperature **A** nella posizione ●; avvolgete tutti i surgelati e i congelati in carta da giornale mettendoli o in frigorifero o in un luogo fresco. Lasciate aperta la porta in modo che la brina si sciolga del tutto, aiutandola con dei contenitori pieni di acqua tiepida.

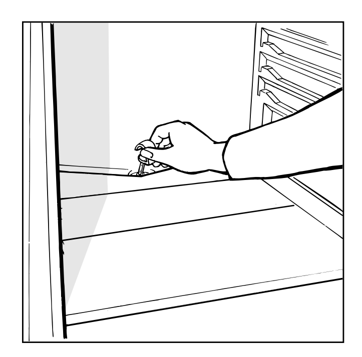


Fig. 2

Pulizia e manutenzioni particolari

Prima di pulire il frigorifero scollegarlo dalla rete di alimentazione elettrica (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).
- I materiali con i quali è stato fabbricato il vostro apparecchio sono igienici e non trasmettono odori ma per mantenere queste qualità è necessario che i cibi vengano sempre protetti e ben chiusi, per evitare macchie difficilmente rimovibili o la creazione di cattivi odori.
- Solo acqua e bicarbonato. Per pulire sia l'interno che l'esterno usate una spugnetta con acqua tiepida e bicarbonato di sodio che, tra l'altro, è anche un buon disinfettante. Se non l'avete in casa potete impiegare del sapone neutro (quello di Marsiglia ad esempio).
- Cosa non usare. Mai abrasivi, mai candeggina, mai ammoniaca. Proibitissimi i solventi e altri prodotti simili.
- Tutto ciò che si può togliere, mettetelo a bagno in acqua calda con sapone o detersivo per i piatti. E prima di rimetterli a posto, risciacquateli e asciugateli bene.
- Quando sta fermo a lungo. Durante il periodo estivo, se decidete di fermare il frigorifero, bisogna pulire l'interno e lasciare le porte aperte, altrimenti si formeranno cattivi odori e muffe.
- Come sostituire la lampadina interna. Nella parte posteriore della scatola termostato è posta la lampada di illuminazione interna. In caso di sostituzione disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare la lampada non funzionante e sostituirla con un'altra di potenza non superiore a 15 W operando come illustrato in figura 3.

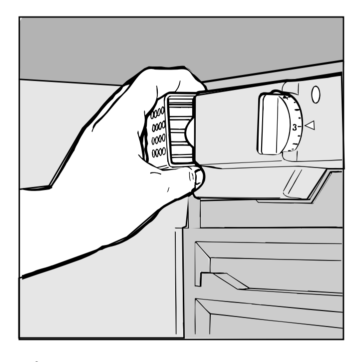


Fig. 3

C'è qualche problema

Il frigorifero non funziona.

Avete controllato se:
- l'interruttore generale dell'appartamento è disinserito;
- la spina non è correttamente inserita nella presa di corrente;
- la presa non è efficiente; provate a collegare la spina ad un'altra presa del locale.

Il frigorifero e il freezer raffreddano poco.

Avete controllato se:
- le porte non chiudono bene o le guarnizioni sono rovinate;
- le porte rimangono aperte per lungo tempo;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- il frigorifero o il freezer sono stati riempiti eccessivamente.

Nel frigorifero gli alimenti si gelano troppo.

Avete controllato se:
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- gli alimenti sono a contatto con la parte posteriore, la più fredda.

Il motore funziona in continuo.

Avete controllato se:
- le porte non sono ben chiuse o sono rimaste aperte per lungo tempo;
- la temperatura esterna è molto alta;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta.

L'apparecchio emette troppo rumore.

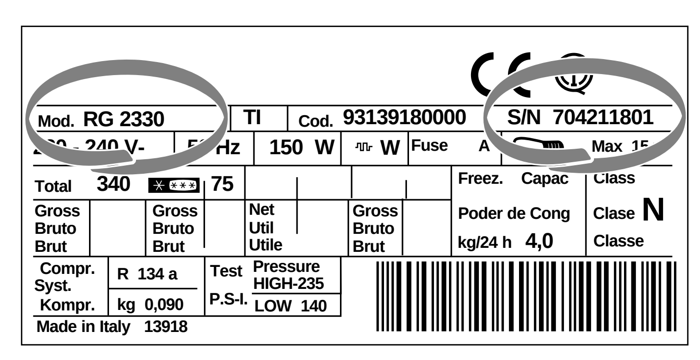
Il gas refrigerante interno produce un leggero rumore anche quando il compressore è fermo (non è un difetto).

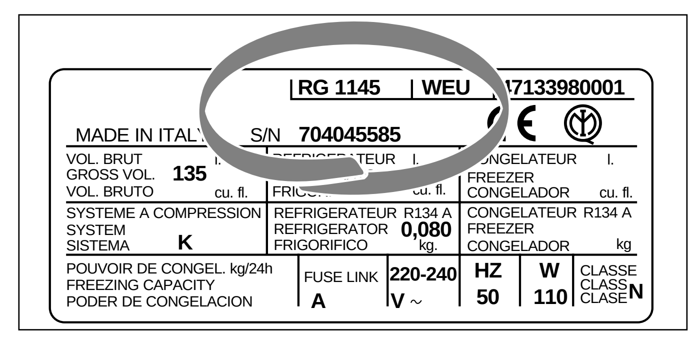
Avete controllato se:
- Il frigorifero non è posto ben in piano:
- è stato installato tra mobili o oggetti che vibrano ed emettono rumori;

Sul fondo del frigorifero c'è dell'acqua.

Avete controllato se:
- il foro dello scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato (vedi fig. 2).

Se, nonostante tutti i controlli, l'apparecchio non funziona e l'inconveniente da voi rilevato continua ad esserci, chiamate il Centro di Assistenza più vicino, comunicando queste informazioni: il tipo di guasto, la sigla del modello (Mod.) e i relativi numeri (S/N) scritti sulla targhetta delle caratteristiche posta in basso a sinistra, accanto alla verduriera (vedi esempi nelle figure seguenti).

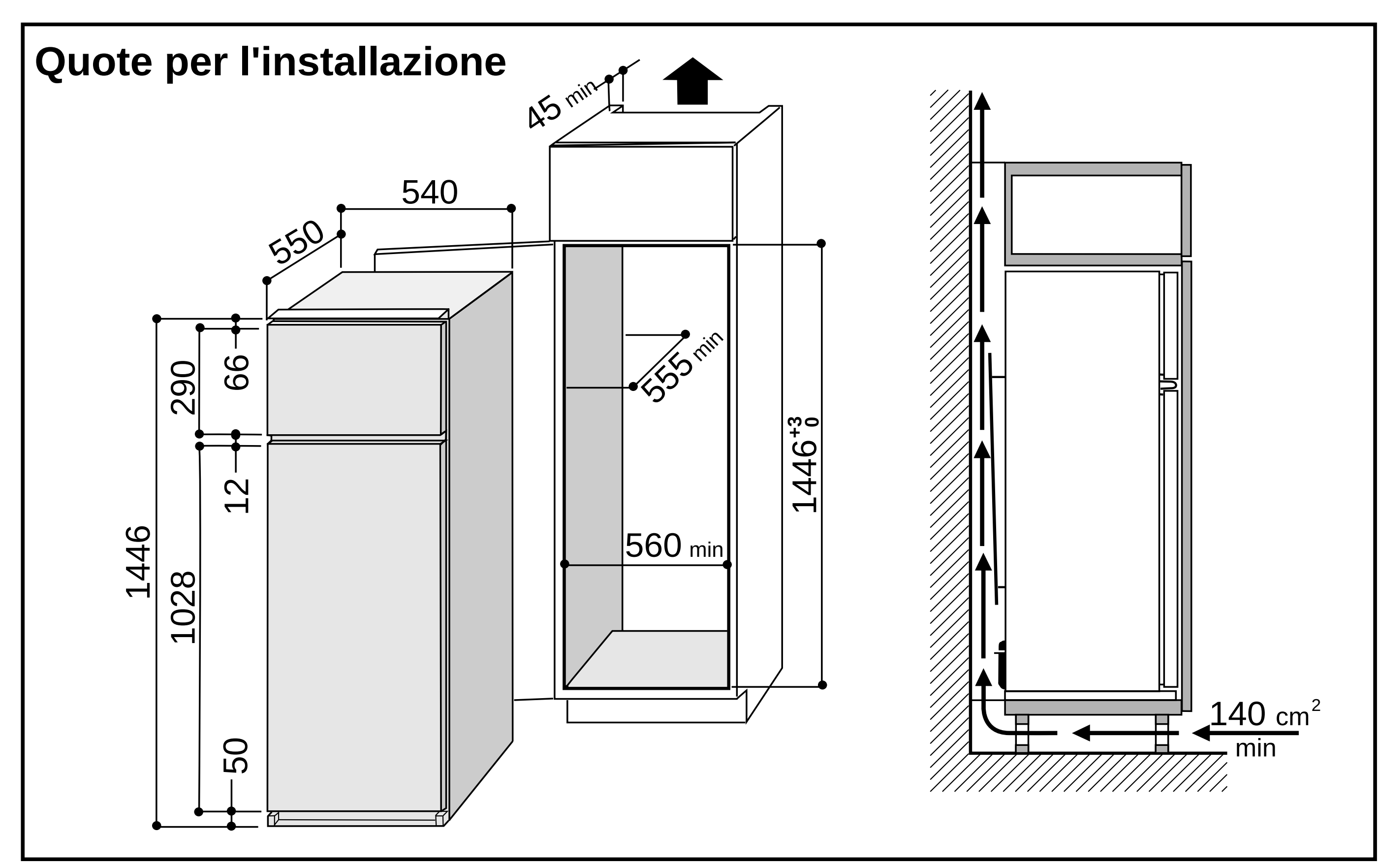


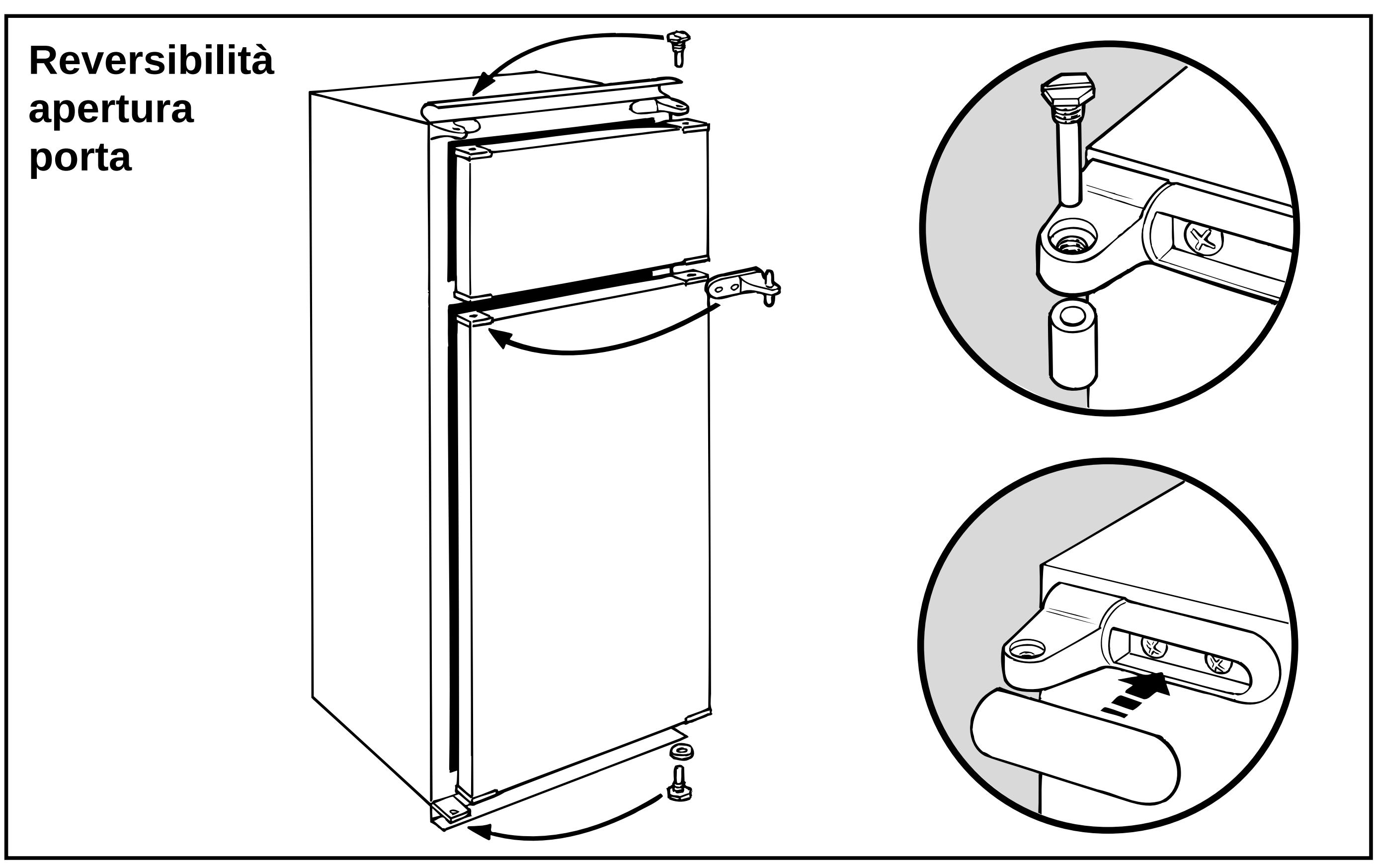


Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

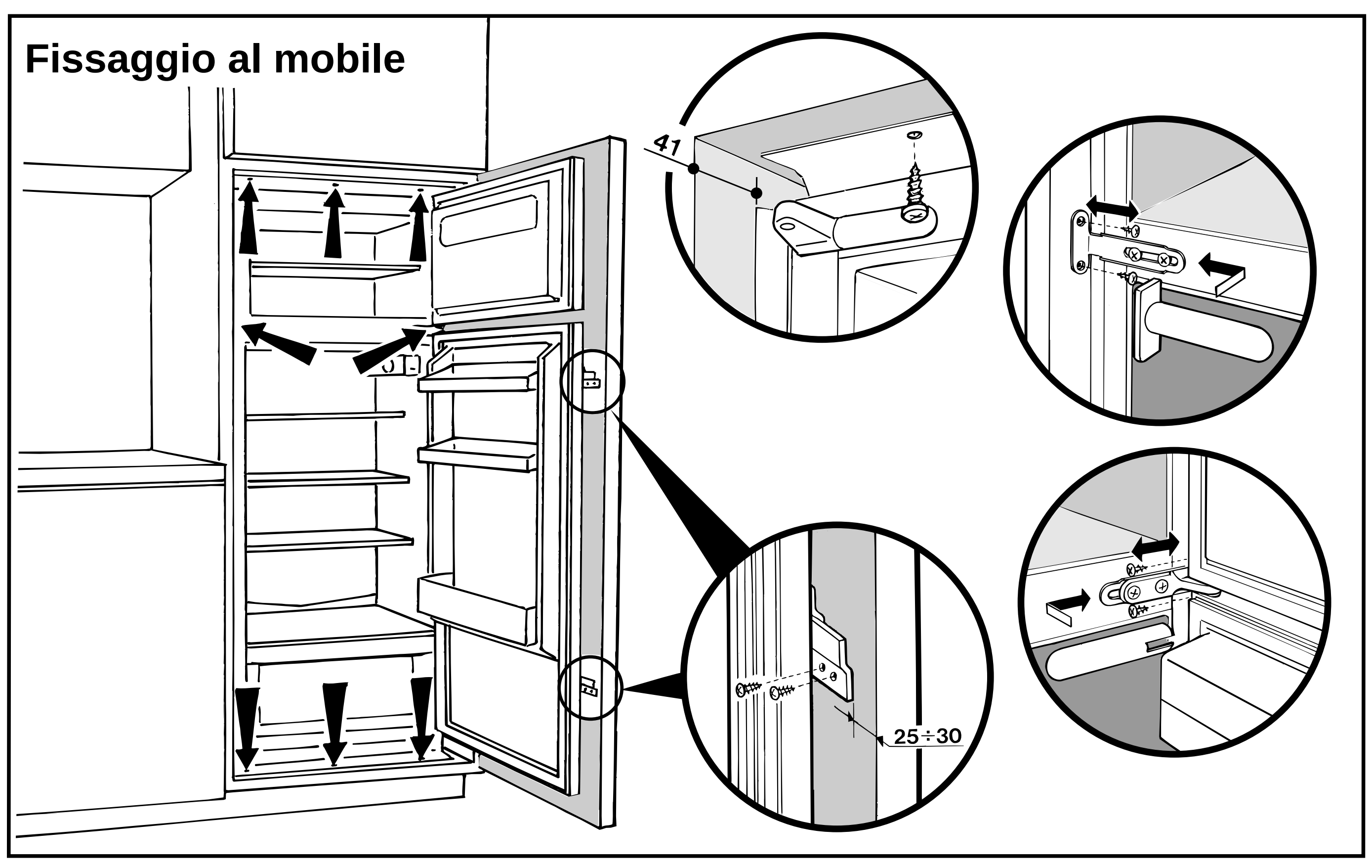
Istruzioni per l'installazione

Frigoriferi per l'incasso integrato

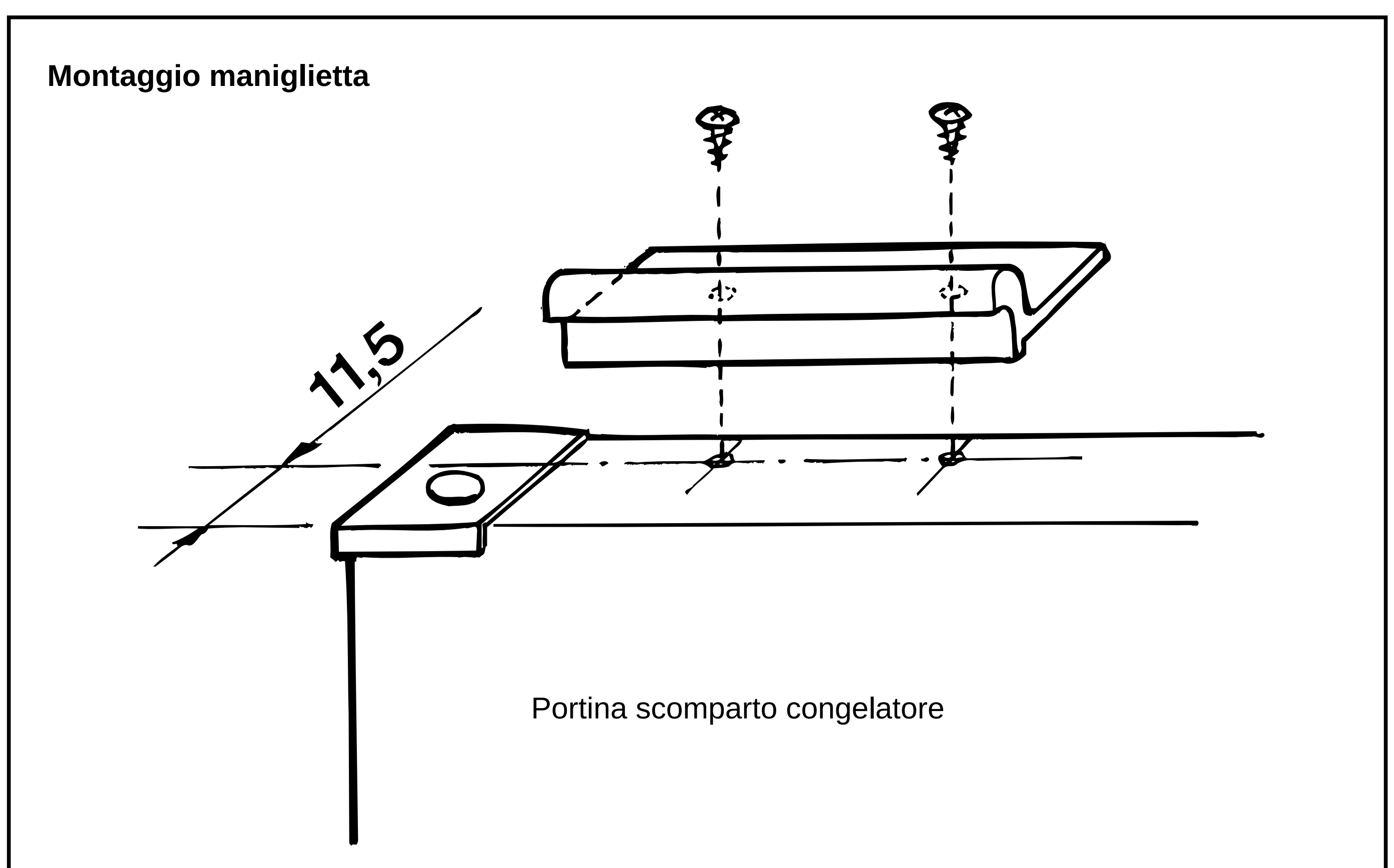




Fissaggio al mobile



Montaggio maniglietta





La seguridad, una buena costumbre

ATENCIÓN
Lea atentamente las advertencias contenidas en este folleto, pues le proporcionará importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, de uso y de mantenimiento.
Este aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad, cuyo objeto es proteger al consumidor.
Ha obtenido además la marca IMQ, otorgada por los técnicos del Instituto Italiano de Calidad, solo a los aparatos que cumplen las normas del CEI (Comité Electrotécnico Italiano).

1. Este aparato no se debe instalar al aire libre, ni siquiera si el lugar está al reparo de un cobertizo; es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia o a las tormentas.
2. Lo deben usar solamente los adultos y exclusivamente para conservar y congelar alimentos siguiendo las instrucciones de uso escritas en este manual.
3. No tocar ni maniobrar nunca el aparato con los pies desnudos o con las manos o pies mojados.
4. No se aconseja usar prolongaciones o enchufes múltiples. Si el refrigerador se instala entre muebles, controlar que el cable no sufra pliegues o compresiones peligrosas.
5. No tirar nunca del cable o del refrigerador para desconectar la clavija del tomacorriente de la pared: es muy peligroso.
6. No tocar las partes internas refrigerantes, sobre todo con las manos mojadas, ya que se pueden quemar o herir. No introducir en la boca cubitos de hielo apenas quitados del congelador ya que se corre el riesgo de quemaduras.
7. No hacer limpieza ni mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red de alimentación; en efecto, no basta llevar el botón para la regulación de la temperatura a la posición ● para eliminar todo contacto eléctrico.
8. Antes de hacer retirar el refrigerador anterior, poner fuera de uso su eventual cerradura para evitar que los niños, jugando, puedan quedar encerrados dentro del aparato.
9. En caso de avería, antes de llamar al servicio de asistencia, controlar el capítulo “Algunos problemas” para verificar si es posible eliminar el eventual inconveniente. No intentar reparar la avería tratando de acceder a las partes internas.
10. En caso de daño, el cable de alimentación de este aparato debe ser sustituido obligatoriamente por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, siendo necesario el uso de herramientas especiales.

Instalación

Para garantizar un buen funcionamiento y un mínimo consumo de electricidad es importante que la instalación se realice correctamente.

La aireación

El compresor y el condensador emiten calor y por ello requieren una buena aireación. No son adecuados los ambientes con poca ventilación. Por lo tanto, el aparato se debe instalar en un ambiente que posea una apertura (ventana o puertaventana) que asegure el necesario intercambio de aire. Y que no sea demasiado húmedo.
Tener cuidado, durante la instalación, de no cubrir u obstruir las rejillas que permiten la buena ventilación del aparato.

Lejos del calor

Evitar colocar el aparato en un lugar expuesto directamente a la luz solar, junto a la cocina eléctrica o similares.

Conexión eléctrica y puesta a tierra

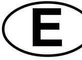
Antes de proceder a la conexión eléctrica, controlar que el voltaje indicado en la placa de características, colocada abajo y a la izquierda junto al recipiente para verduras, corresponda con la de la instalación de su casa, y que la toma de corriente posea una regular puesta a tierra, de acuerdo a lo prescripto por la ley sobre la seguridad de las instalaciones 46/90. Si no existe la puesta a tierra, el Fabricante declina toda responsabilidad. No usar tomas múltiples o adaptadores.

¿La potencia es insuficiente?

El tomacorriente eléctrico debe ser capaz de soportar la carga máxima de potencia del aparato, indicada en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda junto al recipiente de verduras.

Antes de conectarlo eléctricamente

Después del transporte, colocar el aparato verticalmente y esperar 3 horas como mínimo antes de conectarlo al tomacorriente, para permitir un correcto funcionamiento.

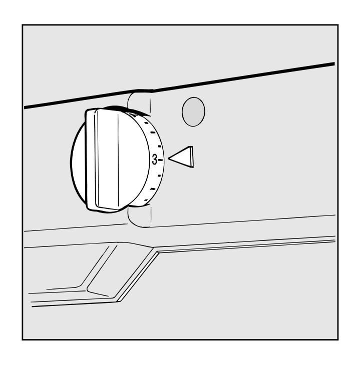


Vista de cerca



Botón para la regulación de la temperatura

Este botón permite regular la temperatura interna de los dos compartimientos, de acuerdo con las posiciones siguientes:



● frigorífico apagado;
1 frío mínimo;
5 frío máximo.



Balconcillos porta-objetos



Balconcillos extraíbles para botellas



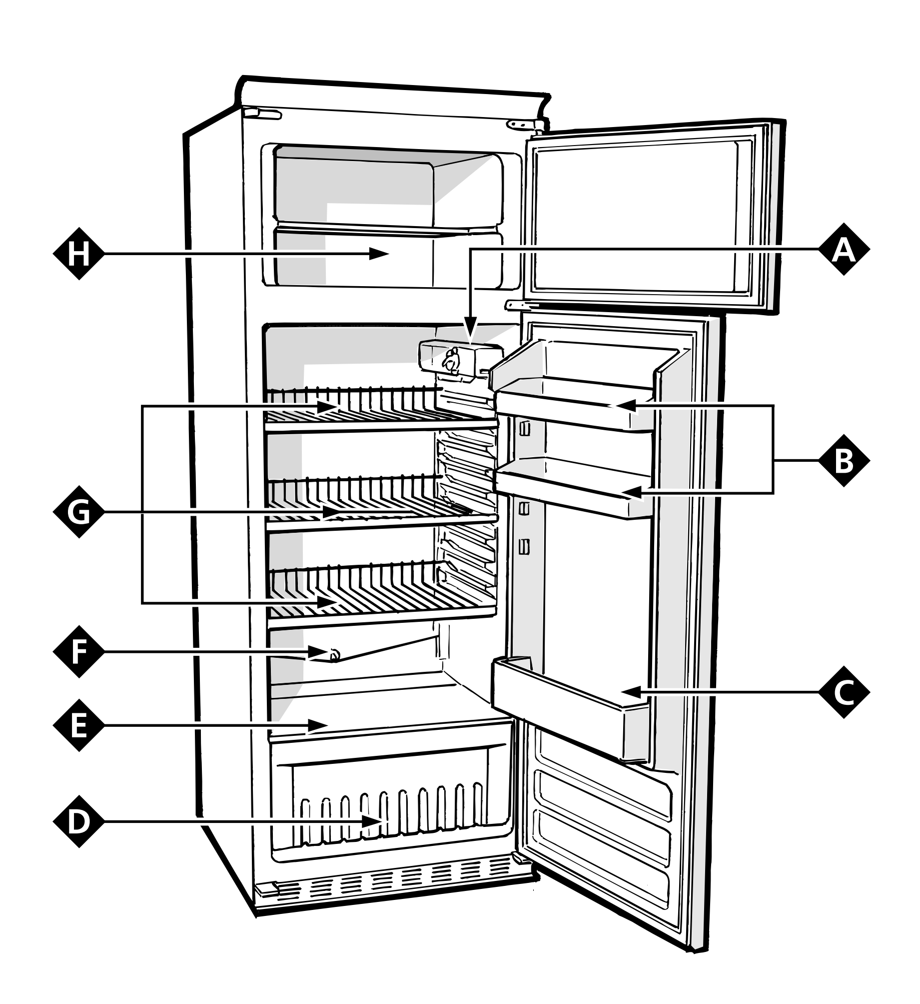
Recipientes para fruta y verdura



Colector de agua de descongelación

F **Reijlas extraíbles y regulables en altura**

G **Compartimiento para la producción de hielo, congelación de alimentos frescos y conservación de alimentos ya congelados**



Como poner en marcha el aparato

ATENCIÓN
Después del transporte, para favorecer un buen funcionamiento, colocar el aparato verticalmente y esperar aproximadamente 3 horas antes de conectarlo a la toma de corriente.
Antes de colocar los alimentos en el refrigerador o en el congelador, limpiar bien el interior con agua tibia y bicarbonato.

Después de haber conectado la clavija a la toma de corriente verificar que la lámpara de iluminación esté encendida, luego girar el botón para la regulación de la temperatura "**A**" hasta la posición "**3**" y después de algunas horas podrá introducir los alimentos frescos en la sección nevera y los congelados en el congelador.

Como utilizar lo mejor posible la sección nevera

El termóstato regula automáticamente la temperatura en el interior del aparato.
1 = menos frĺo
5 = más frĺo
Se aconseja, siempre, una posición intermedia

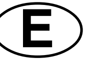
Para aumentar el espacio y mejorar la disposición y el aspecto estético, este aparato posee la "parte refrigerante" ubicada dentro de la pared posterior de la sección nevera. Dicha pared, durante el funcionamiento, se presentará cubierta de escarcha, o de gotitas de agua según si el compresor está en funcionamiento o en pausa. ¡No se preocupe por ello! El refrigerador está trabajando normalmente.

Si se coloca el botón en números altos, con cantidades notables de alimentos y con una temperatura ambiente elevada, el aparato puede funcionar continuamente favoreciendo la formación de escarcha en la pared posterior refrigerante con el consiguiente aumento de consumo de energía eléctrica.
Para evitar este inconveniente es suficiente mover el botón del termóstato hacia los números más bajos para permitir al aparato una regular descongelación automática.

Guía para la colocación y la conservación de los alimentos en el compartimiento frigorífico

Alimento	Tiempo de conservación	Colocación en el frigorífico
Carne y pescado limpios (envolver en bolsas u hojas de plástico)	2 ó 3 días	En el cajón situado en la parte más baja (zona ms fría del frigorífico)
Quese fresco	3 ó 4 días	En el cajón situado en la parte más baja (zona ms fría del frigorífico)
Huevos	1 mes	En la repisa correspondiente de la contrapuerta
Mantequilla y margarina		En la repisa de la contrapuerta
Alimentos cocinados (introducir en recipientes y esperar a que se enfríen)	3 ó 4 días	En qualquier rejilla
Salumi crudi, pane in cassetta, cioccolata, pasticcini alla crema, pomodori, ecc.	3 ó 4 días	En qualquier rejilla
Embutidos, pan de molde, chocolate, pastelillos de crema, tomates, etc.		En el repisa correspondiente de la contrapuerta

No necesitan conservarse en el frigorífico:
El ajo (transmite los olores), la cebolla y los puerros. - Los plátanos (ennegrecen).
Los cítricos (mejor al fresco, en el balcón). - Patatas y tubérculos (sólo oscuridad y nada de humedad).



- Dentro del refrigerador el aire circula en modo natural y el más frío tiende a descender porque es más pesado. Es por ello que la carne y los quesos se deben colocar sobre el recipiente para verduras.
- Seguir atentamente nuestros consejos sobre la duración máxima de la conservación: cualquier alimento, aún el más fresco, no permanece intacto por mucho tiempo.
- Al contrario de lo que se cree, los alimentos cocidos no se mantienen más tiempo que los crudos.
- No introducir los líquidos en recipientes descubiertos porque podrían provocar un aumento de humedad dentro del refrigerador y como consecuencia de ello la formación de escarcha.
- Prestar atención a no poner recipientes (plástico, vidrio), alimentos y demás en contacto directo con la pared refrigerante (la posterior). Esto podría dañar los alimentos, hacer aumentar los consumos de energía y facilitar la formación de líquido de condensación (sobre los alimentos, recipientes, etc.).
- La sección nevera está dotada de prácticos estantes extraíbles (Fig. 1) y regulables en altura gracias a las guías correspondientes. Por ello es posible introducir también grandes recipientes y comidas de dimensiones notables

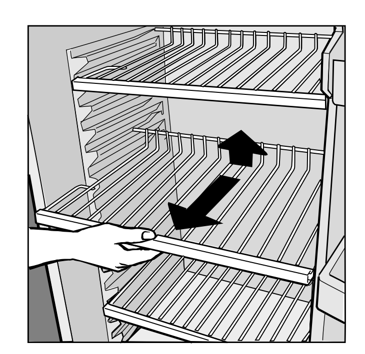


Fig. 1

Para congelar bien

- Para la preparación de los alimentos a congelar consultar un manual especializado.
- Un alimento descongelado, aunque sea sólo parcialmente, nunca se debe congelar nuevamente: se debe cocinar para consumirlo (dentro de las 24 horas) o para congelarlo nuevamente.
- Los alimentos frescos a congelar no se deben poner en contacto con los ya congelados, sino que se deben colocar sobre la rejilla de la sección congelador si es posible en contacto con las paredes (laterales y posterior). Recordar siempre que la buena conservación de los alimentos congelados depende de la velocidad de congelación.
- Durante la congelación evitar abrir la puerta del congelador.
- La cantidad máxima diaria a congelar está indicada en la placa de características colocada a la izquierda del recipiente para verduras.
- Para obtener óptimas congelaciones y descongelaciones es aconsejable dividir los alimentos en pequeñas porciones, así se congelarán rápidamente y en modo homogéneo. En los paquetes colocar las indicaciones del contenido y de la fecha de congelamiento.
- No abrir la puerta del congelador cuando no haya corriente o cuando se produzca una avería, de este modo se demorará el aumento de la temperatura en su interior. Es así que los congelados y sobrecongelados se conservarán sin alteraciones durante 9-14 horas aproximadamente.
- No colocar en el congelador botellas llenas: se podrían romper porque, al congelarse, todos los líquidos aumentan de volumen.
- Llenar las cubetas de los cubitos de hielo hasta aproximadamente 3/4 de su altura.
- Si la temperatura ambiente permanece por mucho tiempo inferior a 14°C, no se alcanzan completamente las temperaturas necesarias para una larga conservación en la sección congelador y por lo tanto, el período de conservación resultará reducido.

Consejos para ahorrar

- Instalarlo bien
O sea lejos de fuentes de calor, de la luz directa del sol, en un ambiente bien aireado y con las distancias indicadas en el párrafo "Instalación/La aireación".

- El frío justo
Demasiado frío hace aumentar los consumos

- No llenarlo demasiado
Para conservar bien los alimentos, el frío debe circular libremente dentro del refrigerador. Llenarlo demasiado significa impedir esta circulación haciendo trabajar continuamente el compresor.

- Con la puerta cerrada
Abrir su refrigerador lo menos posible porque cada vez que se abre sale gran parte del aire frío. Para restablecer la temperatura el motor debe trabajar mucho, consumiendo mucha energía.

- Cuidado con las juntas
Mantenerlas eficientes y limpias para que se adhieran bien a las puertas; sólo así no dejarán salir ni siquiera un poco de frío.

- Nada de alimentos calientes
Una olla caliente en el refrigerador alza inmediatamente la temperatura varios grados, dejarla enfriar a temperatura ambiente antes de introducirla en el refrigerador.

- Escarcha en el congelador
Controlar el espesor de la escarcha sobre las paredes del congelador y efectuar en seguida el descongelamiento si la capa es demasiado espesa (Ver más adelante "Como mantenerlo en buenas condiciones").



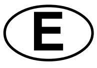
Guía para la utilización del congelador

Carne y pescados

Tipo	Confección	Macerado de la carne (dias)	Duración (meses)	Descongelación
Asado y cocido de novillo	Envuelto en hojas de aluminio	2 / 3	9 / 10	No necesario
Cordero	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 2	6	No necesario
Asado de cerdo	Envuelto en hojas de aluminio	1	6	No necesario
Asado y cocido de ternera	Envuelto en hojas de aluminio	1	8	No necesario
Bistec de cerdo	Cada lonja tiene que ser envuelta en politeno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Lonjas y costeletas de cordero o novillo	Cada lonja tiene que ser envuelta en politeno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Carne triturada	En recipientes de aluminio cubierto con politeno	Fresquísima	2	Lentamente en frigorífico
Corazón y hígado	En bolsitas de politeno		3	No necesario
Salchichas	En hojas de politeno o aluminio		2	Según el empleo
Pollos y pavos	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 3	9	Lentamente en frigorífico
Patos y ganzos	En hojas de aluminio	1 / 4	6	Lentamente en frigorífico
Patos salvajes, faisanes y perdices	En hojas de aluminio	1 / 3	9	Lentamente en frigorífico
Conejos y liebres	En hojas de aluminio	3 / 4	6	Lentamente en frigorífico
Ciervo y corzo	En hojas de aluminio o politeno	5 / 6	9	Lentamente en frigorífico
Pescados muy grandes	En hojas de aluminio o politeno		4 / 6	Lentamente en frigorífico
Pescados pequeños	En sobres de politeno		2 / 3	No necesario
Crustáceos	En sobres de politeno		3 / 6	No necesario
Moluscos	En recipientes de aluminio o plástico cubiertos con agua y sal		3	Lentamente en frigorífico
Pescados cocidos	En hojas de aluminio o politeno		12	En agua caliente
Pescados fritos	En sobres de politeno		4 / 6	Directamente en sartés

Fruta y verdura

Tipo	Confección	Cocción	Confección	Duración (meses)	Descongelación
Manzanas y peras	Pelar y cortar en pedacitos	2'	En recipientes, cubiertos de almíbar	12	Lentamente en frigorífico
Albaricoques, melocotónes, cerezas y ciruelas	Deshuesar y pelar	1' / 2'	En recipientes, cubiertos de almíbar	12	Lentamente en frigorífico
Fresas, moras y mirtilos	Limpiar, lavar y dejar secar		En recipientes, cubiertos de azúcar	10 / 12	Lentamente en frigorífico
Fruta cocida	Cortar, cocinar y tamizar		En recipientes, agregar el 10% de azúcar	12	Lentamente en frigorífico
Jugos de fruta	Lavar, cortar y aplastar		En recipientes, azúcar según los gustos	10 / 12	Lentamente en frigorífico
Coliflores	Partir y calentar in agua y jugo de limon	2'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Coles y coles de Bruselas	Limpiar y lavar (partir)	1' / 2'	En bolsitas de politeno	10 / 12	A temperatura ambiente
Guisantes	Pelar y lavar	2'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Judías verdes	Lavar y cortar en pedacitos	2	En bolsitas de politeno	10 / 12	No necesario
Zanohorias, pimientos y nabos	Cortar en rebandanas, pelar y lavar	3' / 4'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Setas y espárragos	Lavar y cortar	3' / 4'	En bolsitas o recipientes	6	A temperatura ambiente
Espinacas	Lavar y desmenuzar	2'	En bolsitas de politeno	12	A temperatura ambiente
Verduras varias para sopa	Lavar y cortar en pedacitos	3'	En bolsitas en pequeñas porciones	6 / 7	A temperatura ambiente
Tipo	**Confección**	**Scottat**	**Confección**	**Duración (meses)**	**Descongelación**
Pan			En bolsitas de politeno	4	A temperatura ambiente y en el horno
Tortas			En hojas de politeno	6	A temperatura ambiente y cocer a 100/200°C
Nata			En recipientes de plástico	6	A temperatura ambiente o en el frigorífico
Mantequilla			En el envuelto original y en aluminio	6	En frigorífico
Corridas cocidas, sopa de legumbres			Divididos en recipientes de plástico o vidrio	3 / 6	A temperatura ambiente o en agua caliente
Huevos			Congelar sin cáscara en pequeños recipientes	10	A temperatura ambiente o en el frigorífico



Como mantenerlo en buenas condiciones

Descongelación

Prestar atención a no usar dispositivos mecánicos u otras herramientas para acelerar el proceso de descongelación, además de los recomendados por el fabricante.

Como descongelar la sección nevera.
Este aparato posee descongelación automática, el agua se conduce hacia la parte posterior a través de la descarga correspondiente (fig. 2) donde el calor producido por el compresor la hace evaporar. La única intervención que se debe hacer periódicamente consiste en limpiar el orificio de desagüe que se encuentra detrás de los recipientes para verdura, para que el agua pase regularmente.

Como descongelar la sección congelador
- Cada tanto eliminar la escarcha con la raedera correspondiente suministrada en el equipamiento base (no usar cuchillos u objetos metálicos).
- Si la escarcha ha superado los 5 mm hay que descongelarlo. Proceder del siguiente modo: colocar el botón para la regulación de las temperaturas "**A**" en la posizione ●; envolver todos los alimentos sobrecongelados y congelados en papel de diario poniéndolos en el refrigerador o en un lugar fresco. Dejar la puerta abierta para que la escarcha se derrita totalmente ayudándola con recipientes llenos de agua tibia.

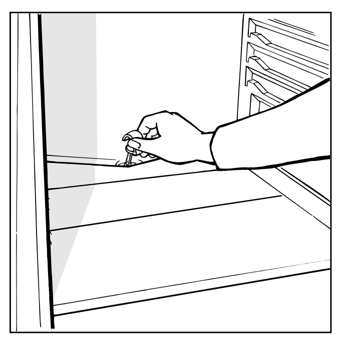


Fig. 2

Limpieza y cuidados particulares

Antes de limpiar el refrigerador, desconectarlo de la red de alimentación eléctrica (desenchufando la clavija o el interruptor general del departamento).
- Los materiales con los cuales ha sido fabricado su aparato son higiénicos y no transmiten olores, pero para mantener estas cualidades es necesario que los alimentos estén siempre protegidos y bien cerrados, para evitar manchas difíciles de quitar o la formación de malos olores.
- Sólo agua y bicarbonato. Para limpiar el interior y el exterior usar una esponja con agua tibia y bicarbonato de sodio que, además, es un buen desinfectante. Si no lo tiene en casa se puede utilizar jabón neutro.
- Que cosa no usar. No usar nunca productos abrasivos, ni lejía, ni amoníaco. Están totalmente prohibidos los solventes y otros productos similares.
- Todo lo que se puede quitar, ponerlo en agua caliente con jabón o detergente para vajillas. Antes de volver a ponerlos en su lugar, enjuagarlos y secarlos bien.
- Cuando está sin funcionar por mucho tiempo. Durante el verano, si se decide no hacer funcionar el refrigerador, hay que limpiarlo por dentro y dejar las puertas abiertas, de lo contrario se formarán malos olores y mohos.
- Como sustituir la lámpara interna. En la parte posterior de la caja del termóstato se ha colocado la lámpara de iluminación interna. Si se debe sustituir, desconectar el aparato de la red eléctrica, desenroscar la lámpara que no funciona y sustituirla con otra de una potencia inferior a 15 W. operando como se muestra en la figura 3

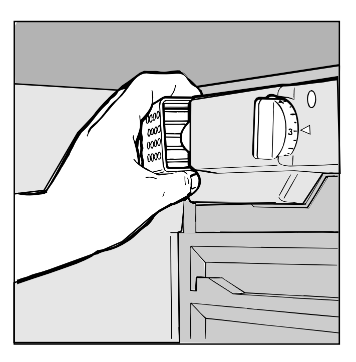


Fig. 3

Algunos problemas

El refrigerador no funciona.

Controlar si:
• el interruptor general del departamento está desconectado;
• la clavija no está correctamente introducida en la toma de corriente;
• el tomacorriente no es eficiente; intentar conectar la clavija a otro tomacorriente del local.

El refrigerador y el congelador enfrían poco.

Controlar si:
• las puertas no cierran bien o las juntas están gastadas;
• las puertas permanecen abiertas por mucho tiempo;
• el botón de regulación de la temperatura no está en la posición correcta;
• el refrigerador o el congelador se han llenado excesivamente.

En el refrigerador los alimentos se congelan demasiado.

Controlar si:
• el botón de regulación de la temperatura no está en la posición correcta;
• los alimentos están en contacto con la parte posterior, la más fría.

El motor funciona continuamente.

Controlar si:
• las puertas no están bien cerradas o han quedado abiertas por mucho tiempo;
• la temperatura externa es muy alta;
• el botón de regulación de la temperatura no está en la posición correcta.

El aparato emite demasiado ruido.

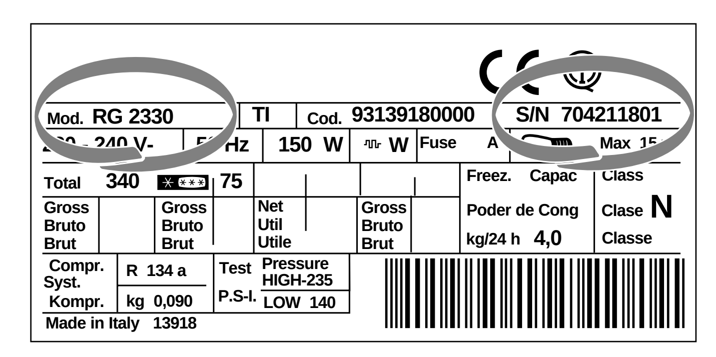
El gas refrigerante interno produce un pequeño ruido aún cuando el compresor está detenido (no es un desperfecto).

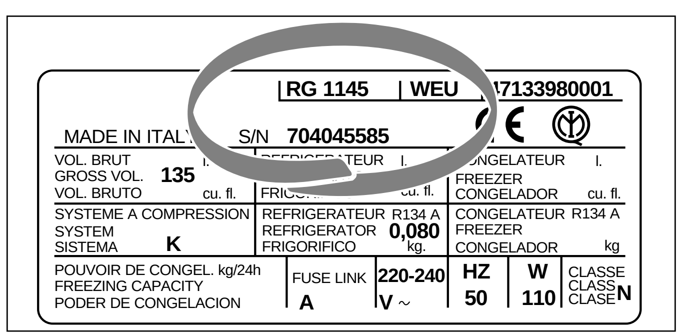
Controlar si:
• El refrigerador no está en un lugar bien plano;
• ha sido instalado entre muebles u objetos que vibran o emiten rumores.

En el fondo del refrigerador hay agua.

Controlar si:
• el orificio de descarga del agua de descongelación está tapado (ver fig. 2).

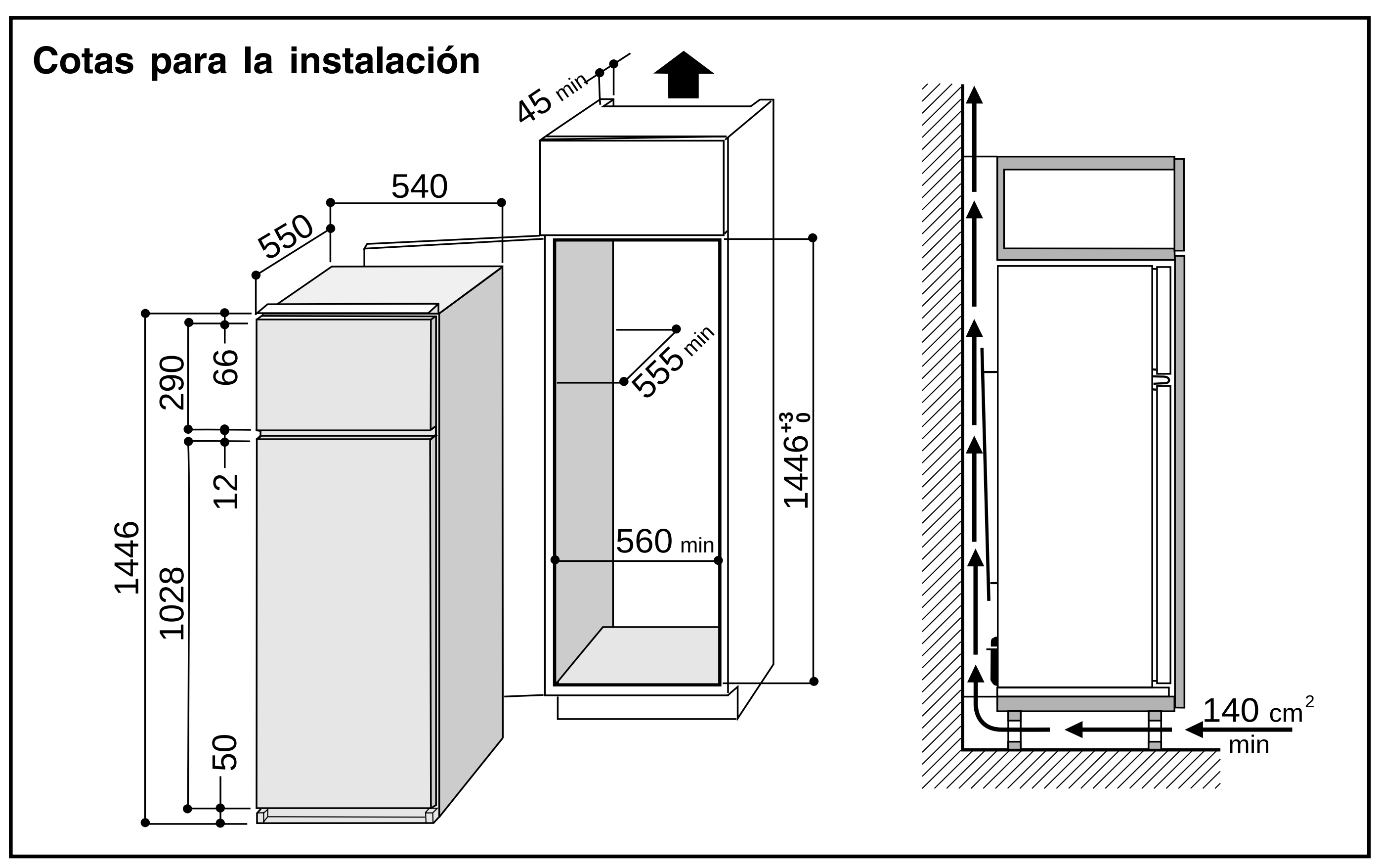
Si, no obstante se hayan realizado todos los controles, el aparato no funciona y el inconveniente detectado existe todavía, llamar al Centro de Asistencia más cercano, comunicando las siguientes informaciones: el tipo de avería, la sigla del modelo (Mod.) y los relativos números (S/N) escritos en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda, junto al recipiente para verduras (ver los ejemplos en las siguientes figuras).

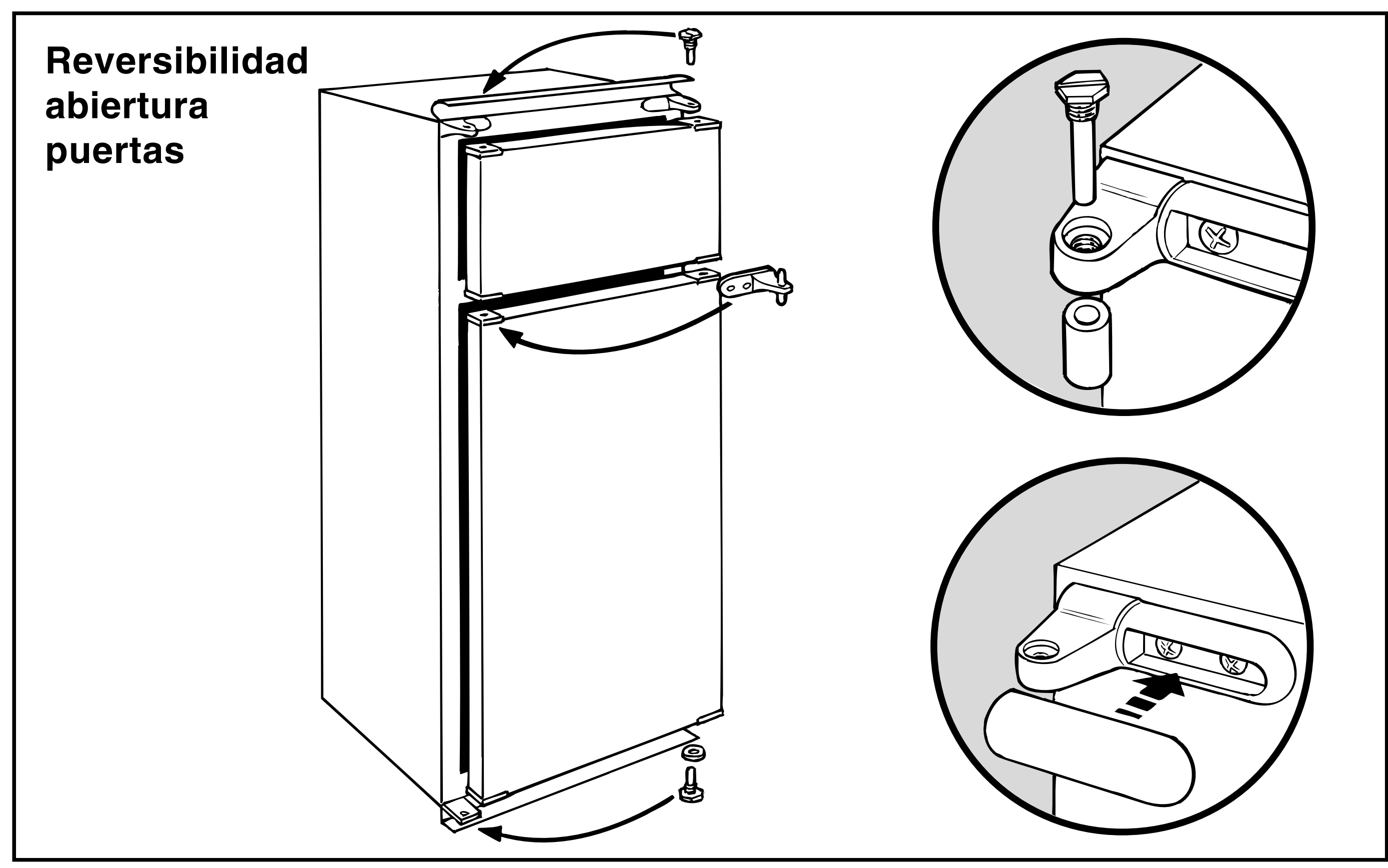




No recurrir nunca a técnicos no autorizados y rechazar siempre la instalación de repuestos no originales.

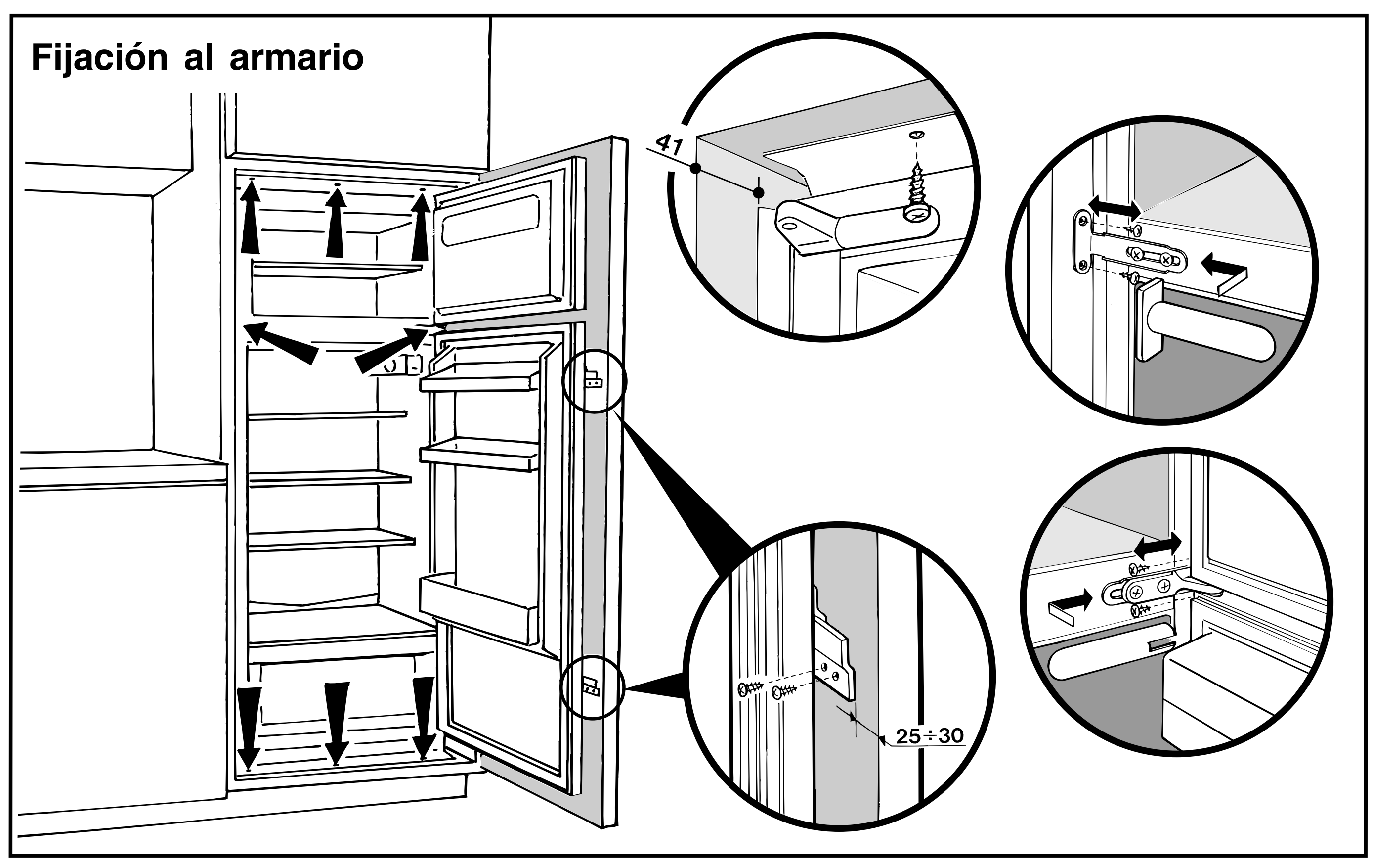
Instrcciones para la instalación



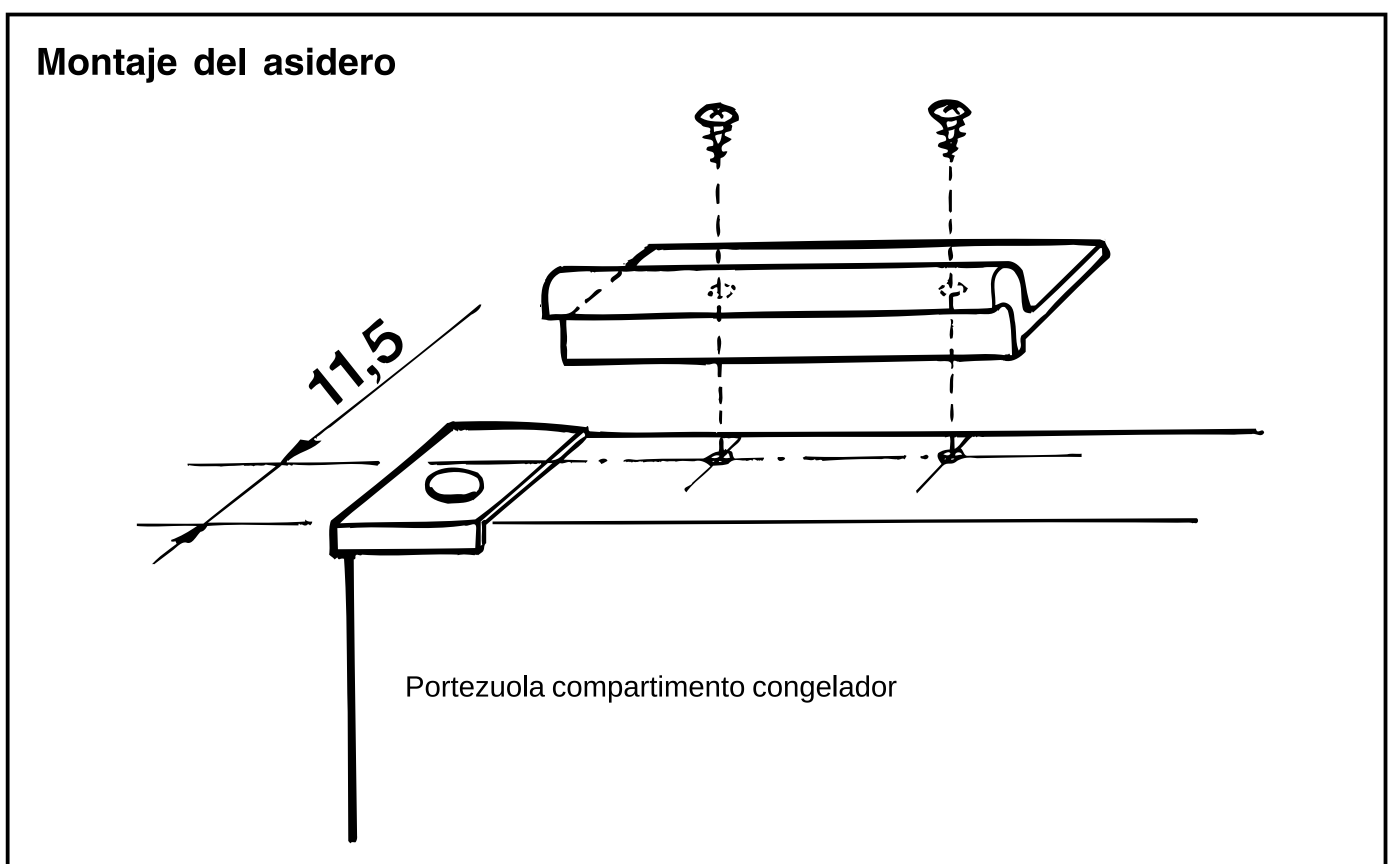




Fijación al armario



Montaje del asidero




E